

Galaretkowy torcik



czas przygotowania: **30 min**



poziom trudności: **trudny**



Składniki

CIASTO:

- Mąka pszenna - 1/2 szklanki
- Cukier - 1/3 szklanki
- Proszek do pieczenia Gellwe - pół łyżeczki
- Jajka (rozmiar L) - 2 sztuki

MASA JOGURTOWA:

- Gęsty jogurt naturalny - 800 g
- Cukier puder - 100 g
- Żelatyna Gellwe - 25 g

GALARETKI:

- Duo galaretka smak mango&jagoda Gellwe - 1 opakowanie
- Duo galaretka smak malina&jeżyna Gellwe - 1 opakowanie
- Duo galaretka smak truskawka&cytryna Gellwe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania

- 1** Przygotuj ciasto. Jajka ubij z cukrem na puch. Dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i wymieszaj.
- 2** Ciasto wyłóż do wyłożonej na dnie papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 26 cm. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 20 minut w temperaturze 180°C.
- 3** Przygotuj galaretki według przepisu na opakowaniu, tylko w nieco mniejszej ilości gorącej wody – w 200 ml. Dzięki temu po zastygnięciu galaretki będą nieco twardsze.
- 4** Każdą z nich wlej do płaskiego naczynia i odstaw na kilka godzin lub najlepiej na noc do lodówki. Następnego dnia wyjmij galaretki z formy i pokrój w kostkę.
- 5** Przygotuj masę jogurtową. Żelatynę zalej 1/3 szklanki zimnej wody i odstaw. Gdy napęcznieje, podgrzej w kąpielii wodnej, aby się rozpuściła.
- 6** Jogurt wymieszaj z cukrem pudrem, a następnie z rozpuszczoną żelatyną.
- 7** Po kilka kostek galaretki w każdym kolorze odłóż do dekoracji, resztę wymieszaj z masą jogurtową i wyłóż na ciasto w formie. Wyrównaj powierzchnię. Udekoruj pozostałymi galaretkami.



Odstaw na kilka godzin do lodówki, by torcik dobrze stężał.



Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Galaretkowy torcik



Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:

1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)
3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g



Duo Galaretka – smak borówka & mango

Galaretki w proszku o smaku mango i borówki.

Opakowanie zawiera: 75 g



Duo Galaretka – smak truskawka & cytryna

Galaretki w proszku o smaku truskawki i cytryny.

Opakowanie zawiera: 75 g



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.

To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.

Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.

Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g